



Licht gebonden paprikaroomsoep met hollandse garnaltjes

Datum: 06-01-2014
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 700 g rode paprika
- 100 g uien
- 1 teentje knoflook
- 1 eetl. zonnebloemolie
- 1 l sterke visfond
- 0,5 l kalsfond
- 1 dl room
- 200 g gepelde hollandse garnalen
- 150 g roseval aardappelen
- 1 theel. truffelolie
- zout
- 1 snufje cayennepeper
- 1 klein bosje bieslook

Bereidingswijze:

Schil een paprika met de dunschiller. Snijd het vruchtvlees in kleine brunoise. Blancheer de paprika en koel meteen af. Was de rest van de paprika. Verwijder zaad en zaadlijsten. Pel de uien en snijd klein. Maak de knoflook schoon en verplet deze. Zet in een royale pan de paprika, uien en de knoflook aan zonder te verkleuren. Voeg beide fonds toe en breng aan de kook. Laat 20 minuten doorkoken en pureer de soep. Passeer hem door een bolzeef.

Breng opnieuw aan de kook en voeg de lobbige geslagen room toe en meng goed door. Breng de soep op smaak met zout en snufje cayennepeper. Schil de roseval aardappelen en snij ze brunoise. Kook de blokjes bietgaar en schrik deze in koud water. Vermeng de garnaltjes onder de aardappel brunoise en voeg enige druppels truffelolie toe. Snijd de bieslook fijn.

Presentatie:

Maak een balletjes van het garnalenmengsel en plaats deze in het midden van een diep bord. Strooi wat paprika brunoise eromheen en schenk de soep naast het balletje. Bestrooi met fijngesnipperde bieslook en serveer uit.